

Rezept

Arme Ritter von Nordseekrabben mit Dill-Gurken-Creme

Ein Rezept von Arme Ritter von Nordseekrabben mit Dill-Gurken-Creme, am 18.12.2025

Zutaten

8 Scheiben	Sandwichbrot	200 ml	Milch
2	Eier		Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle	1	Salatgurke
200 g	Crème fraîche	80 g	Sahne
2-3 EL	Dill	4 EL	Butter
4 EL	Semmelbrösel	200 g	Nordseekrabben
1 EL	Zitronensaft		Dillzweige zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Die Weißbrotscheiben so entrinden, dass quadratische Scheiben entstehen. In einer flachen Schale die Milch mit Eiern, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Die Brotscheiben darin wenden und die Milchemischung etwa 15 Min. einziehen lassen.
2. Die Gurke waschen, schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem scharfkantigen Teelöffel herauskratzen. Die Hälften in kleine Würfel schneiden, mit etwas Salz vermischen und 10 Min. ziehen lassen.
3. Die Crème fraîche mit so viel Sahne verrühren, dass eine dickcremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Dill würzen. Die Gurkenwürfel kalt überbrausen, gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Unter die Crème fraîche rühren.
4. In einer großen Pfanne etwas Butter erhitzen. Die Semmelbrösel auf einen flachen Teller streuen. Die Weißbrotscheiben in den Semmelbröseln wenden und portionsweise in der heißen Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in jeweils 5 Min. goldbraun braten. Fertig gebratene Scheiben auf Küchenpapier entfetten.
5. Jeweils 1 heiße Brotscheibe in die Mitte eines Tellers legen, Krabben darauf verteilen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Eine zweite Brotscheibe darauflegen. Die Dill-Gurken-Creme daneben anrichten. Mit Dillzweigen garnieren und heiß servieren.